



Ritual Pinot Noir Monster Block

cód. 102204

Oriundo de vinhedos em processo de certificação orgânica. Com aromas frescos de cereja, framboesa e toques florais, este Pinot Noir é complexo e succulento, de longa persistência.

96 pontos James Suckling

94 pontos Guia Descorchados



Produtor	Veramonte
País	Chile
Região	Vale de Casablanca, com forte influência do Oceano Pacífico
Tipo	Tinto
Uva	100% Pinot Noir
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	14°C
Vinificação	Colheita manual das uvas. Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada (24°C). Parte da fruta fermenta com o cacho inteiro para aumentar a estrutura e complexidade. Uso de leveduras nativas.
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Corpo	Encorpado
Potencial de guarda	8 a 10 anos
Harmonizações	Peixes grelhados como atum e tainha, carnes vermelhas ensopadas